

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Сергиево-Посадский колледж»

СОГЛАСОВАНО

*Индивидуальный
предприниматель
Новикова А.В., паспорт
№ 50-00-0000000*
А.В.Новикова /
«30» августа 20 19 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ МО «СПК»



Г.А.Носырева /

20 19 г.

Программа профессионального обучения

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

по профессии **16675 Повар**

Уровень квалификации _Повар 2-4 разряда

Срок обучения: 3 месяца

Форма обучения: очная

Сергиев Посад, 2019 г.

І. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Нормативно-правовую основу разработки образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 292);
- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. № 2);
- установленные квалификационные требования, профессиональные стандарты;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610 н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».

Методическую основу разработки образовательной программы составляют:

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн).

Содержание программы представлено пояснительной запиской, учебным планом, рабочими программами учебных предметов, планируемыми результатами освоения программы, условиями реализации программы, системой оценки результатов освоения программы, учебно-методическими материалами, обеспечивающими реализацию программы.

Учебный план содержит перечень учебных предметов базового и специального циклов с указанием времени, отводимого на освоение учебных предметов, включая время, отводимое на теоретические и практические занятия.

Базовый цикл включает учебные предметы:

- основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;
- техническое оснащение и организация рабочего места;
- охрана труда.

Специальный цикл включает учебные предметы:

- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста;
- приготовление супов и соусов;
- приготовление блюд из рыбы;
- приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
- приготовление и оформление холодных блюд и закусок;
- приготовление сладких блюд и напитков.

Рабочие программы учебных предметов раскрывают последовательность изучения тем, а также распределение учебных часов по темам.

Объем Программы составляет 192 академических часа.

При освоении Программы, предназначенной для профессии 16675 Повар 2-4-го разрядов время изученных ранее дисциплин (предметов) по Программе для подготовки специалистов среднего звена по специальностям 43.02.15 Поварское и кондитерское дело засчитывается в общее время изучения соответствующих дисциплин. Обучающийся проходит ускоренное обучение по индивидуальному учебному плану.

Условия реализации программы содержат организационно-педагогические, кадровые, информационно-методические и материально-технические требования. Учебно-методические материалы обеспечивают реализацию программы.

Программа предусматривает достаточный для формирования, закрепления и развития практических навыков и компетенций объем практики.

При успешном освоении Программы слушателю устанавливается 2-4 квалификационные разряды по профессии рабочего 16675 Повар.

Данная программа может быть использована для разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья при соблюдении условий, без которых невозможно или затруднительно освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Программа разработана с учетом требований профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «31» июля 2019 г. № 538 н.

Связь образовательной программы с профессиональным стандартом

Наименование программы	Наименование выбранного профессионального	Уровень квалифика-
16675 Повар	Профессиональный стандарт 33.011 Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «31» июля 2019 г. № 538н.	3,4

Авторы-разработчики программы:

Ильина Наталья Владимировна, заместитель директора по УМР, высшая квалификационная категория

Грачева Екатерина Викторовна, методист, 1-я квалификационная категория

Стуканова Ольга Вячеславна, заведующий отделением, высшая квалификационная категория

Мазяр Лилия Владимировна, мастер производственного обучения, высшая квалификационная категория

II. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Учебные предметы, практика	Количество академических часов			Форма промежуточной аттестации
	Всего	В том числе		
		Теор. занятия	Практ. занятия	
Учебные предметы базового цикла				
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	2	2	0	Экзамен
Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	2	2	0	
Техническое оснащение и организация рабочего места	2	2	0	
Охрана труда	2	2	0	
Учебные предметы специального цикла				
Приготовление блюд из овощей и грибов.	2	2	0	Экзамен
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста	2	2	0	
Приготовление супов и соусов	3	3	0	
Приготовление блюд из рыбы	2	2	0	
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	3	3	0	
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	2	2	0	
Приготовление сладких блюд и напитков	2	2	0	
Экзамен по теоретической части обучения	6	х	х	х
Практическое обучение (практика)				
Практическое обучение	156	х	156	-
Квалификационный экзамен				
Квалификационный экзамен	6	х	х	х
ИТОГО	192	24	156	х

Календарный учебный график

Учебные предметы, практика	I месяц				2 месяц				3 месяц				Всего часов
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	2												2
Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	2												2
Техническое оснащение и организация рабочего места		2											2
Охрана труда			2										2
Приготовление блюд из овощей и грибов.				2									2
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста					2								2
Приготовление супов и соусов						3							3
Приготовление блюд из рыбы							2						2
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы								3					3
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок									2				2
Приготовление сладких блюд и напитков										2			2
Экзамен по теоретической части обучения											6		6
Практическое обучение	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	8	8	156
Квалификационный экзамен												6	6
Итого:	18	16	16	16	16	17	16	17	16	16	14	14	192

III. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ

3.1. Базовый цикл программы

3.1.1. Учебный предмет «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Распределение учебных часов по темам

Наименование тем	Количество академических часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретические занятия	Практические занятия
Основы микробиологии. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания	1	1	0
Основы гигиены и санитарии. Дезинфекция. Дезинсекция и дератизация	1	1	0
Промежуточная аттестация – Экзамен			
ИТОГО	2	2	0

СОДЕРЖАНИЕ ТЕМ И РАЗДЕЛОВ

Тема 1 «Основы микробиологии»

Основные группы микроорганизмов. Понятия о микроорганизмах. Морфология микробов. Физиология микробов. Распространение микробов в природе. Микробиология основных пищевых продуктов. Микрофлора сырья используемого для приготовления кулинарной продукции. Микрофлора теста, выпеченных кулинарных изделий и хлеба. Микрофлора молока и молочных продуктов.

Тема 2 «Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания»

Пищевые инфекционные заболевания. Глистные заболевания. Острые кишечные инфекции. Зоонозы. Пищевые отравления бактериального происхождения. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения. Причина возникновения глистных заболеваний и их проявления у человека. Возбудители глистных заболеваний у человека, их морфология, пути заражения.

Тема 3 «Основы гигиены и санитарии»

Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю одежде.

Тема 4 Дезинфекция. Дезинсекция и дератизация

Назначение дезинфекции, её методы. Дезинфицирующие и моющие средства, их назначение, классификация. Приготовление и использование дезинфицирующих и моющих растворов. Назначение дезинсекции, её методы. Назначение дератизации, профилактические меры. Правила проведения дезинсекции и дератизации.

3.1.2. Учебный предмет «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

Распределение учебных часов по темам

Наименование тем	Количество академических часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретические занятия	Практические занятия
Физиология питания. Органолептическая оценка пищевых веществ.	1	1	0
Рациональное питание и физиологические основы его организации. Основы товароведения продовольственных товаров	1	1	0
Промежуточная аттестация – Экзамен			
ИТОГО	2	2	0

Тема 1 «Физиология питания»

Понятие о процессе пищеварения. Органы пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи. Факторы, влияющие на усвояемость.

Тема 2 «Органолептическая оценка пищевых веществ»

Пищевые вещества: белки, их значения для организма. Жиры, углеводы. Энергетическая ценность. Суточная норма потребления. Витамины. Минеральные вещества. Вода. Классификация содержания в пищевых продуктах, роль в питании. Водно-солевой баланс.

Тема 3 «Рациональное питание и физиологические основы его организации»

Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Понятие. Соотношение пищевых веществ. Удельный вес белков, жиров и углеводов. Режим питания. Методика составления рационов питания: факторы составления питания для различных групп населения. Суточный расход энергии.

Тема 4 «Основы товароведения продовольственных товаров»

Предмет и задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров. Качество и методы оценки качества. Маркировка товаров. Требование к качеству. Упаковка и условия хранения. Групповая характеристика ассортимента. Хранение.

3.1.3. Учебный предмет «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Распределение учебных часов по темам

Наименование тем	Количество академических часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретические занятия	Практические занятия
Общие сведения о машинах. Механическое оборудование.	1	1	0
Тепловое оборудование. Вспомогательное оборудование.	1	1	0
Промежуточная аттестация – Экзамен			
ИТОГО	2	2	0

Тема 1 «Общие сведения о машинах»

Понятие о машине. Классификация, требования к материалам, основные части и детали машин, назначение и устройство. Понятие о передачах, об электроприводах. Аппаратуры включения, защиты и контроля. Техническая документация.

Тема 2 «Механическое оборудование»

Универсальные приводы и универсальные кухонные машины, типы, особенности устройства. Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам, устройство, принцип работы. Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы. Машины для подготовки кондитерского сырья. Машины для приготовления теста. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.

Тема 3 «Тепловое оборудование»

Общие сведения о тепловом оборудовании. Основные приемы, характеристика. Электрический нагрев, электронагревательные элементы. Классификация тепловых аппаратов. Общие сведения о секционном модулированном оборудовании. Пищеварочные котлы. Стационарные котлы. Опрокидывающие котлы. Секционно-модулированные котлы. Пароварочные аппараты и мелкое варочное оборудование. Аппараты для жарки и выпекания. Варочно-жарочное оборудование.

Тема 4 «Вспомогательное оборудование»

Водогрейное оборудование. Электрические кипятильники. Электрокипятильники. Типы, устройство, принцип работы. Оборудование для раздачи пищи. Мармиты для первых блюд. Мармиты для вторых блюд. Передвижные мармиты. Тепловые стойки. Типы, устройство, принцип работы.

3.1.4. Учебный предмет **«Охрана труда»**

Распределение учебных часов по темам

Наименование тем	Количество академических часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретические занятия	Практические занятия
Основные законодательные положения и организация охраны труда. Вредные производственные факторы и меры защиты.	1	1	0
Электробезопасность. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования.	1	1	0
Промежуточная аттестация – Экзамен			
ИТОГО	2	2	0

Тема 1 «Основные законодательные положения и организация охраны труда»

Основные документы, регламентирующие охрану труда.

Тема 2 «Вредные производственные факторы и меры защиты»

Виды и характеристика вредных производственных факторов. Гигиенические критерии оценки условий труда.

Тема 3 «Электробезопасность»

Опасность поражения и действие электрического тока на человека. Условия поражения электротоком.

Тема 4 «Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования»

Общие требования безопасности при эксплуатации технологического оборудования, механического и теплового.

3.2. Специальный цикл программы

3.2.1. Учебный предмет «Приготовление блюд из овощей и грибов»

Наименование тем	Количество академических часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретические занятия	Практические занятия
Механическая кулинарная обработки традиционных видов овощей и грибов	1	1	0
Приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов, разнообразного ассортимента	1	1	0
Промежуточная аттестация – Экзамен			
ИТОГО	2	2	0

Тема 1 «Механическая кулинарная обработки традиционных видов овощей и грибов»

Классификация овощей и грибов. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Простая и сложная формы нарезки овощей, приготовление полуфабрикатов из овощей. Обработка грибов.

Тема 2 «Приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов, разнообразного ассортимента»

Общие сведения о блюдах из овощей и грибов. Приготовление блюд из вареных и припущенных овощей. Приготовление блюд из жареных овощей. Приготовление блюд из тушеных овощей. Приготовление блюд из запеченных овощей. Приготовление блюд из грибов.

3.2.2. Учебный предмет: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста»

Наименование тем	Количество академических часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретические занятия	Практические занятия
Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	1	1	0
Технология подготовки сырья и приготовления блюд из яиц, творога и теста	1	1	0
Промежуточная аттестация – Экзамен			
ИТОГО	2	2	0

Тема 1 «Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий»

Подготовка круп к варке. Каши. Блюда из каш. Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Тема 2 «Технология подготовки сырья и приготовления блюд из яиц, творога и теста»

Блюда из яиц. Общая характеристика. Варка яиц. Жаренные и запеченные блюда из яиц. Холодные и горячие блюда из творога. Дрожжевое тесто. Бездрожжевое тесто. Изделия из теста. Условия и сроки хранения блюд из яиц, творога и теста. Требования к качеству.

3.2.3. Учебный предмет: «Приготовление супов и соусов»

Наименование тем	Количество академических часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретические занятия	Практические занятия
Технология приготовления супов	2	2	0
Технология приготовления соусов	1	1	0
Промежуточная аттестация – Экзамен			
ИТОГО	3	3	0

Тема 1 «Технология приготовления супов»

Организация работы супового отделения горячего цеха. Приготовление бульонов и отваров. Приготовление заправочных супов. Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Приготовление супов-пюре, молочных и прозрачных супов. Сладкие супы

Тема 2 «Технология приготовления соусов»

Классификация соусов. Красные и белые соусы на мясном бульоне. Рыбные и грибные соусы. Молочные, сметанные и сладкие соусы. Холодные соусы. Яично-масляные смеси.

3.2.4. Учебный предмет «Приготовление блюд из рыбы»

Наименование тем	Количество академических часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретические занятия	Практические занятия
Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	1	1	0
Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	1	1	0
Промежуточная аттестация – Экзамен			
ИТОГО	2	2	0

Тема 1 «Обработка рыбы с костным скелетом

Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом»

Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья.

Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Особенности обработки некоторых видов рыб. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке рыбы с костным скелетом. Требования к качеству обработанной рыбы с костным скелетом.

Подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Приготовление рыбных полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.

Тема 2 «Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом»

Ассортимент простых блюд из рыбы. Правила выбора рыбных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из рыбы. Методы сервировки и подачи основных блюд из рыбы и морепродуктов.

3.2.5. Учебный предмет **«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»**

Наименование тем	Количество академических часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретические занятия	Практические занятия
Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	1	1	0
Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов	1	1	0
Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы	1	1	0
Промежуточная аттестация – Экзамен			
ИТОГО	3	3	0

Тема 1 «Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов и домашней птицы». «Приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы»

Классификация, пищевая ценность мяса и домашней птицы, требования к качеству сырья. Разделка мяса. Кулинарная обработка мяса, нарезка полуфабрикатов. Кулинарная обработка птицы.

Приготовление крупнокусковых, порционных мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов. Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы. Приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы.

Тема 2 «Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов»

Ассортимент простых блюд из мяса и мясных продуктов. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и субпродуктов. Приготовление и оформление простых блюд из рубленой массы. Приготовление и оформление простых блюд из котлетной массы. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Требование к качеству блюд из мяса и субпродуктов. Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд.

Тема 3 «Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы»

Ассортимент простых блюд из домашней птицы. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Требование к качеству блюд из мяса и субпродуктов. Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд.

3.2.6. Учебный предмет «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

Наименование тем	Количество академических часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретические занятия	Практические занятия
Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Приготовление и оформление салатов простой и средней степени сложности.	1	1	0
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	1	1	0
Промежуточная аттестация – экзамен			
ИТОГО	2	2	0

Тема 1 «Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями».

«Приготовление и оформление салатов простой и средней степени сложности»

Классификация бутербродов. Технология приготовления, варианты оформления и правила отпуска бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Подготовка, варианты оформления и правила отпуска гастрономических продуктов.

Классификация салатов. Салаты из сырых и вареных овощей. Салаты-коктейли. Винегреты. Способы сервировки и варианты оформления.

Требования к качеству, хранение, температура подачи.

Тема 2 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок».

Приготовление холодных блюд и закусок из овощей и грибов.

Приготовление холодных блюд и закусок из яиц.

Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, мяса.

Способы сервировки и варианты оформления.

Требования к качеству, хранение, температура подачи.

3.2.7. Учебный предмет «Приготовление и оформление сладких блюд и напитков»

Наименование тем	Количество академических часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретические занятия	Практические занятия
Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд	1	1	0
Приготовление и оформление простых холодных и горячих напитков	1	1	0
Промежуточная аттестация – экзамен			
ИТОГО	2	2	0

Тема 1 «Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд»

Приготовление сладких блюд. Приготовление железированных блюд, кисели, желе, муссы, самбуки, крема. Приготовление горячих сладких блюд.

Тема 2 «Приготовление и оформление простых холодных и горячих напитков»

Приготовление кофе, какао, шоколад, чая. Приготовление холодных напитков, квас, Айс-крим, фраппе, флипы.

IV. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ (ПРАКТИКИ)

Наименование и содержание разделов практики	Количество часов практической подготовки (академических часов)
1.Инструктаж по технике безопасности в учебном цехе. Инструктаж по ОТ и ТБ в горячем цехе. Ознакомление с технологическим процессом, с организацией рабочих мест, с общими правилами эксплуатации технологического оборудования, с требованиями санитарии и гигиены. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления горячих и холодных блюд, закусок и напитков. Отработка приемов эксплуатации технологического оборудования. Отработка приемов приготовления механической кулинарной обработки сырья. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2
2.Отработка приготовления бульонов и отваров. Отработка приготовления заправочных, молочных, прозрачных, пюре образных, сладких супов.	22
3.Отработка приемов отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Отработка приемов приготовления основных и производных соусов.	14
4. Отработка приемов приготовления отварных, тушеных, запеченных, жареных блюд из овощей и грибов.	10
5. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой форм	4
6.Отработка приемов приготовления блюд из отварной (припущенной) жареной, тушеной запечённой рыбы.	14
7.Отработка приемов приготовления блюд из фаршированной рыбы. Отработка приемов приготовления блюд из рыбной котлетной массы.	10
8.Отработка приемов приготовления блюд из отварного (припущенного) жареного, тушеного запечённого мяса и мясопродуктов.	20
9.Отработка приемов приготовления блюд из котлетной, рубленой массы.	12
10.Отработка приемов приготовления блюд из субпродуктов.	4
11. Отработка приемов приготовления блюд из отварной, припущенной, жареной и тушеной птицы.	10
12. Отработка приемов по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	12
13.Отработка приемов по приготовлению холодных блюд и закусок.	12
14.Отработка приемов по приготовлению напитков холодных и горячих напитков	10
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	
ИТОГО	156

V. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

В результате освоения программы Повар 2-го разряда должен:

знать:

- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- правила нарезки хлеба;
- сроки и условия хранения сырья после первичной обработки;
- устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок;
- приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий: очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов.

получить навыки и (или) приобрести опыт деятельности:

- в подготовке к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- в уборке рабочих мест сотрудников основного производства, организации питания по заданию повара;
- проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания;
- в подготовке овощей, фруктов, ягод, зелени, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов, используемых, при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

В результате освоения программы Повар 3-го разряда должен:

знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;

- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

- правила и технологии расчетов с потребителями.

уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;

- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам;

- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

-отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;

- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;

- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.

получить навыки и (или) приобрести опыт деятельности:

- в подготовке к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

- в уборке рабочих мест сотрудников основного производства, организации питания по заданию повара;

- проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания;

- подготовке пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- обработке, нарезка и формовка овощей и грибов;

- подготовке рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;

- приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями;

- приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы;

- приготовление каш и гарниров из круп;

- приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;
- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи;
- приготовление блюд из яиц, творога;
- приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий;
- приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы;
- приготовление горячих напитков;
- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов;
- приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;
- приготовление и оформление супов, бульонов и отваров;
- приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
- порционировании (комплектация), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий;
- приеме и оформлении платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий;
- упаковке готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос;

В результате освоения программы Повар 4-го разряда должен:

знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий.

уметь:

- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;
- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;
- соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий.

получить навыки и (или) приобрести опыт деятельности:

- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление и оформление холодных и горячих закусок из мяса, рыбы;
- приготовление и оформление супов, отваров и бульонов;
- приготовление и оформление горячих и холодных соусов;
- приготовление и оформление блюд из овощей и грибов;
- приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;
- приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;
- приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий;
- приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;
- приготовление и оформление холодных и горячих десертов;
- контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контроль хранения и расхода продуктов на производстве;
- контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.

VI. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

6.1. Организационно-педагогические условия реализации программы обеспечивают реализацию программы в полном объеме, соответствие качества подготовки обучающихся установленным требованиям, соответствие применяемых форм, средств, методов обучения и воспитания возрастным, психофизическим особенностям, склонностям, способностям, интересам и потребностям обучающихся.

Форма получения образования: *сочетание обучения в образовательной организации и обучения в форме самообразования.*

Форма обучения: *очная,*

Программа реализуется с использованием электронного обучения.

Наполняемость учебной группы не превышает 15 человек.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий, практического обучения составляет 1 академический час (45 минут).

Максимальная учебная нагрузка в неделю при реализуемой форме обучения не превышает 18 часов.

6.2. Педагогические работники, реализующие программу профессионального обучения, в том числе преподаватели учебных предметов, мастера производственного обучения, удовлетворяют квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках по соответствующим должностям и (или) профессиональных стандартах.

6.3. Информационно-методические условия реализации программы:

учебный план;

календарный учебный график;

рабочие программы учебных предметов;

методические материалы и разработки;

расписание занятий.

6.4. Материально-технические условия реализации программы.

Перечень учебного оборудования

Наименование учебного оборудования	Единица измерения	Количество
Оборудование и технические средства обучения кабинетов:		
- рабочее место преподавателя;	комплект	1
- столы, стулья (по числу обучающихся);	комплект	30
- шкафы для хранения инвентаря, учебников;	шт	3
- раздаточный материал (тесты, технологические карты, технологические схемы, инструкционные карты, карточки задания, калькуляционные карты);	комплект	15
- технические средства: компьютер, средства аудио визуализации, мультимедийный проектор;	шт	1
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).	шт	1
Учебная кухня ресторана		
Оборудование:		
- моечная ванна;	шт	6
- овощерезательная машина;	шт	1
- плиты электрические;	шт	1
- плиты с индукционным нагревом;	шт	5
- пароконвектомат;	шт	1
- пекарный шкаф;	шт	2
- фритюрница;	шт	1

Наименование учебного оборудования	Единица измерения	Количество
- мясорубка;	шт	2
- слайсер;	шт	1
- блендер;	шт	1
- планетарный миксер;	шт	2
- рыбочистка;	шт	4
- шкаф интенсивной заморозки;	шт	1
- шкаф морозильный;	шт	1
- шкаф холодильный;	шт	2
- микроволновая печь;	шт	1
- стелаж;	шт	3
- мусат для заточки ножей.	шт	2
Оснащение рабочих мест инвентарем, инструментами, посудой:		
- рабочий стол;	Шт	8
- весы настольные электронные;	шт	4
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);	Комплект	4
- ножи поварской тройки;	Комплект	8
- щипцы универсальные;	шт	4
- лопатки (металлические, силиконовые);	шт	5
- венчик;	шт	8
- ложки;	шт	10
- мерный стакан;	шт	5
- сито;	шт	4
- шенуа;	шт	1
- половник;	шт	5
- таяпка;	шт	4
- миски из нержавеющей стали;	Комплект	5
- набор кастрюль;	Комплект	5
- набор сотейники;	шт	5
- набор сковород;	шт	8
- гриль сковорода;	шт	1
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;	шт	5
- функциональные емкости из нержавеющей стали;	шт	2
- корзины для отходов;	шт	5
- стрейч пленка для пищевых продуктов;	Рулон	2
- пергамент, фольга;	Рулон	2
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;	шт	10
- перчатки силиконовые.	Комплект	3
<i>Учебно-наглядные пособия</i>		
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		
А.А.Королев, Ю.В.Несвижский, Е.И.Никитенко «Микробиологии, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/– 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256с (1часть)	шт	15
А.Н.Мартинчик «Микробиологии, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240с (2часть)	шт	15
Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		

Наименование учебного оборудования	Единица измерения	Количество
Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с	шт	15
Техническое оснащение и организация рабочего места		
Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.	шт	15
Охрана труда		
В.М.Калинина «Охрана труда в организациях питания»: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / В.М.Калинина– 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320с	шт	15
Приготовление блюд из овощей и грибов		
Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 288 с.	шт	15
Соколова Е.И. «Приготовление блюд из овощей и грибов» Учебник. Электронный образовательный ресурс. М.:Академия, 2015	шт	15
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста		
Т.Ю.Шитякова, Т.А.Качурина, Т.А.Сопычева «Приготовление блюд и гарниров из круп ,бобовых и макаронных изделий, яиц творога, теста».: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / Т.Ю.Шитякова, Т.А.Качурина, Т.А.Сопычева – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 176с	шт	15
Шитякова Т.Ю. и др. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста». Учебник. Электронное учебное издание. М.:Академия, 2014	шт	15
Приготовление супов и соусов		
Потапова И.И., Корнеева Н.В., «Блюда из овощей и грибов», учебное пособие, М. Издательский центр «Академия» 2008г, 64с.	шт	15
Качурина Т.А. «Приготовление блюд из рыбы». Учебник. Электронное учебное издание. М.: Академия, 2014	шт	15
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		
Самородова И.П. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы». Учебник. Электронное учебное издание. М.:Академия, 2014	шт	15
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		
Н.И. Андонова, Т.А. Качурина «Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Андонова Н.И., Т.А. Качурина – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.	шт	15
Приготовление сладких блюд и напитков		
Синицына А.В., Соколова Е.И. «Приготовление сладких	шт	15

Наименование учебного оборудования	Единица измерения	Количество
блюд и напитков» Учебник. Электронное учебное издание. М: Академия, 2014		
Практическое обучение		
.В.Ермилова. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. среднего проф. образования / С.В.Ермилова. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 336 с.	шт	15
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко издательство «Арий», 2015г - 680 с	шт	15
Андросов В.П., Пыжова Т.В., Потапова Л.И. «Производственное обучение профессии "Повар"» издательский центр "Академия", 2014	шт	15
Информационный стенд		
Копия лицензии с соответствующим приложением	шт	1
Профессиональный стандарт по профессии 33.011 Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «31» июля 2019 г. № 538н.	шт	1
Программа профессиональной подготовки включая учебный план	шт	1
Календарный учебный график (на каждую учебную группу)	шт	1
Расписание занятий (на каждую учебную группу)	шт	1
График практической подготовки (на каждую учебную группу)	шт	1
Адрес официального сайта в сети «Интернет» spkmo.ru		

Информация об имеющейся для реализации образовательной программы учебно-материальной базе размещается на официальном сайте ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж» в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

VI. СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Профессиональная подготовка завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний. Лица, получившие по итогам промежуточной аттестации неудовлетворительную оценку, к сдаче квалификационного экзамена не допускаются.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Промежуточная аттестация и проверка теоретических знаний при проведении квалификационного экзамена проводятся с использованием материалов, утверждаемых заместителем директора по учебной работе и заместителем директора по учебно-производственной работе.

Проверка теоретических знаний при проведении квалификационного экзамена проводится по предметам:

- основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;
- техническое оснащение и организация рабочего места;
- охрана труда;
- приготовление блюд из овощей и грибов;
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста;
- приготовление супов и соусов;
- приготовление блюд из рыбы;
- приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
- приготовление и оформление холодных блюд и закусок;
- приготовление сладких блюд и напитков.

Практическая квалификационная работа заключается в выполнении комплексного задания по приготовлению:

- блюд из овощей и грибов;
- блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста;
- супов и соусов;
- блюд из рыбы;
- блюд из мяса и домашней птицы;
- холодных блюд и закусок;
- сладких блюд и напитков.

Критерии оценивания слушателей при проведении квалификационного экзамена:

Теоретическая часть

Оценка	Параметр оценки	Критерии оценки
Отлично	Содержание	Представлен достаточный уровень профессиональной подготовки выпускника, а так же умение грамотно формулировать свои мысли, использовать специальные и общенаучные термины, учитывается целостность, логичность изложения материала, доказательность, лаконизм, четкое и ясное изложение материала, последовательность. Выявлена способность и умение применять теоретические и практические знания при решении конкретных профессиональных задач. Отмечается целевая направленность предложений студента по решению поставленных задач на

		достижение конкретных практически значимых результатов, связанных с комплексным решением проблем повышения качества изделий.
	Понимание	Отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. Продемонстрировано умение излагать собственную точку зрения, опираясь на достоверные факты.
	Структура и логика	Ответ четко выстроен в заданной логике. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура задания: постановка проблемы – аргументация- выводы.
	Исполнение	Высокая степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала: стилистических оборотах, манере изложения, по словарному запасу. Отсутствуют стилистические и орфографические ошибки в тексте.
Хорошо	Содержание	Представлен достаточный уровень профессиональной подготовки выпускника, а так же умение грамотно формулировать свои мысли, использовать специальные термины, учитывается целостность, логичность изложения материала, доказательность, лаконизм, четкое и ясное изложение материала, последовательность. Выявлена способность и умение применять теоретические и практические знания при решении конкретных профессиональных задач.
	Понимание	Отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. Продемонстрировано умение излагать собственную точку зрения, опираясь на достоверные факты.
	Структура и логика	Ответы выстроены в заданной логике без нарушений общего смысла. Отражена логическая структура задания: постановка проблемы – аргументация – выводы.
	Исполнение	Достаточная степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала. Встречаются мелкие и не искажающие смысла ошибки в стилистике.
Удовлетворительно	Содержание	Представлен достаточный уровень профессиональной подготовки выпускника, а также умение грамотно формулировать свои мысли, использовать специальные термины, учитывается целостность, логичность изложения материала, доказательность, лаконизм, четкое и ясное изложение материала.
	Понимание	Есть ошибки в употреблении и трактовке терминов. Ошибки в использовании категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.
	Структура и логика	Ответ плохо структурирован, нарушена заданная логика. Части ответа разорваны логически, нет связей между ними.

	Исполнение	Текст ответа примерно наполовину представляет собой стандартные обороты и фразы из учебника. Обилие ошибок в стилистике.
Не удовлетворительно	Содержание	Собранный материал не соответствует тематике выпускной квалификационной работы, нет логической последовательности.
	Понимание	Непонимание собранного материала, незнание терминологии.
	Структура и логика	Отсутствие структуры и логики в написании письменной экзаменационной работы.
	исполнение	Отсутствие самостоятельности при выполнении письменной экзаменационной работы, неспособность представить материал.

Практическая часть

Оценка (бал)	Организация рабочего места	Последовательность технологических операций	Правила личной гигиены и техники безопасности	Требования к качеству	Условия хранения
«5»	В соответствии с установленными требованиями	Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией	Точное соблюдение установленных правил	Качество полностью соответствует требованиям	Полное соблюдение установленных правил
«4»	Рабочее место организовано учащимся самостоятельно, допущены незначительные отклонения от установленных требований, исправленные им самостоятельно	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, допущены незначительные отклонения, исправленные учащимися самостоятельно	Допущены незначительные нарушения, устраненные учащимися самостоятельно	Допущены незначительные отклонения от требований	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями
«3»	Допущены отдельные незначительные ошибки, исправленные при помощи мастера	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации с незначительными ошибками, исправленными при помощи мастера	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Допущены незначительные отклонения от установленных требований	Допущены незначительные ошибки
«2»	Допущены грубые ошибки	Нарушена	Не соблюдены	Качество не соответствует установленным требованиям	Допущены грубые ошибки, не соблюдена норма подачи

Результаты квалификационного экзамена оформляются протоколом. По результатам квалификационного экзамена выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Индивидуальный учет результатов освоения обучающимися образовательных программ, а также хранение в архивах информации об этих результатах, осуществляются образовательной организацией на бумажных и (или) электронных носителях.

VII. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РЕАЛИЗАЦИЮ ПРОГРАММЫ

Учебно-методические материалы представлены:

Программой профессионального обучения - программой профессиональной подготовки утвержденной директором ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»;

Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения в ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»;

Положением об обучении по индивидуальному учебному плану при освоении программ профессионального обучения в ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»;

Положением об итоговой аттестации обучающихся по программам профессионального обучения в ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»;

Электронными учебными материалами:

1. Соколова Е.И. «Приготовление блюд из овощей и грибов» Учебник. Электронный образовательный ресурс. М.:Академия, 2013.

2. Шитякова Т.Ю. и др. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста». Учебник. Электронное учебное издание. М.:Академия, 2014.

3. Дубровская Н.И. «Приготовление супов и соусов». Учебник. Электронное учебное издание. М.:Академия, 2014.

4. Дубровская Н.И. «Приготовление супов и соусов». Практикум. Электронное учебное издание. М.:Академия, 2014.

5. Качурина Т.А. «Приготовление блюд из рыбы». Учебник. Электронное учебное издание. М.:Академия, 2014.

6. Качурина Т.А. «Приготовление блюд из рыбы». Практикум. Электронное учебное издание. М.:Академия, 2014.

7. Самородова И.П. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы». Учебник. Электронное учебное издание. М.:Академия, 2014.

8. Самородова И.П. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы». Практикум. Электронное учебное издание. М.:Академия, 2014.

9. «SIKE. Электронный курс «Поварское дело: механическая и тепловая обработка мяса» (CD-версия)»

Материалами для проведения промежуточной и итоговой аттестации обучающихся, утвержденными заместителем директора по учебной работе и заместителем директора по учебно-производственной работе (приложение 1, 2).

Задания для экзамена по теоретической части обучения

Билет №1

- 1.Классификация блюд из овощей по способу тепловой обработки. Первичная обработка клубнеплодов. Формы нарезки, кулинарное использование. Ассортимент блюд и гарниров из варёных овощей. Технология приготовления картофельного пюре. Правила подачи.
2. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Пирожки печеные. Технология приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
- 3.Личная гигиена работников предприятий общественного питания.

Билет №2

- 1.Первичная обработка луковых овощей. Формы нарезки и их кулинарное использование. Первичная обработка плодовых и салатных, консервированных овощей. Подготовка овощей для фарширования.
- 2.Технология приготовления пресного теста для пельменей и вареников. Изготовление полуфабрикатов пельменей рыбных и вареников с вишней. Приготовление пельменей и вареников. Правила подачи. Условия и сроки хранения.
- 3.Санитарные требования к содержанию предприятий питания, к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.

Билет №3

- 1.Первичная обработка корнеплодов. Формы нарезки, кулинарное использование. Ассортимент блюд и гарниров из жареных овощей. Технология приготовления котлет морковных. Требования к качеству. Правила подачи.
- 2.Технология приготовления пресного теста для лапши домашней. Приготовление полуфабриката лапши домашней. Условия и сроки хранения. Использование полуфабриката. Подготовка полуфабриката лапши к приготовлению супа-лапши домашней. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
- 3.Санитарные правила изготовления, хранения, реализации продукции общественного питания.

Билет №4

- 1.Первичная обработка капустных овощей. Формы нарезки, кулинарное использование. Ассортимент блюд и гарниров из тушеных овощей. Технология приготовления капусты тушеной. Требования к качеству. Правила подачи.
- 2.Технология приготовления пресного теста для блинчиков. Технология приготовления блинчиков с творогом. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.
- 3.Санитарные правила мытья посуды, инвентаря производства.

Билет №5

- 1.Ассортимент щей. Технология приготовления щей из квашеной капусты с картофелем. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.
- 2.Ассортимент запеченных рыбных блюд. Технология приготовления рыбы запеченной по-русски. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.
- 3.Меры предупреждения пищевых инфекций, отравлений и глистных заболеваний.

Билет №6

1. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Виды полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов для варки, припускания, жарки, запекания, фарширования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

2. Классификация напитков. Правила заваривания чая. Технология приготовления и правила подачи чая с сахаром и лимоном. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

3. Правила техники безопасности и охраны труда при работе в овощном цехе.

Билет №7

1. Ассортимент борщей. Технология приготовления борщей из свежей капусты с картофелем. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

2. Первичная обработка и кулинарная разделка туш говядины. Полуфабрикаты. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

3. Правила техники безопасности и охраны труда при работе в горячем цехе.

Билет № 8

1. Ассортимент рассольников. Технология приготовления рассольника ленинградского. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

2. Классификация салатов. Ассортимент салатов из вареных овощей. Технология приготовления винегрета овощного с заправкой салатной. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

3. Правила техники безопасности и охраны труда при работе в мясо-рыбном цехе.

Билет № 9

1. Ассортимент супов из картофеля. Технология приготовления супа картофельного с бобовыми. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

2. Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из неё. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Технология приготовления и подачи котлет рыбных с соусом грибным. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

3. Правила техники безопасности и охраны труда при работе в холодном цехе.

Билет № 10

1. Супы. Классификация супов. Ассортимент супов молочных. Технология приготовления супа молочного с вермишелью. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

2. Классификация блюд из рыбы по способу тепловой обработки. Технология приготовления рыбы припущенной с соусом польским. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

3. Правила пожарной безопасности в цехах предприятий общественного питания.

Билет № 11

1. Первичная обработка и кулинарная разделка свиной и бараньей туши. Полуфабрикаты. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

2. Классификация сладких блюд. Технология приготовления киселя из клюквы. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

3. Безопасность труда при эксплуатации технологического оборудования производства.

Билет № 12

1. Первичная обработка говяжьей печени. Полуфабрикаты из неё. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Технология приготовления и подачи печени по-строгановски с кашей перловой рассыпчатой. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

2. Ассортимент горячих напитков. Технология приготовления какао. Требования к качеству. Правила и температура подачи. Условия и сроки хранения.

3. Меры борьбы с травматизмом на предприятиях общественного питания. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях.

Билет № 13

1. Ассортимент блюд из творога. Технология приготовления сырников из творога с соусом молочным. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

2. Первичная обработка сельскохозяйственной птицы. Заправка птицы «в кармашек». Условия и сроки хранения. Технология приготовления и подачи птицы отварной с припущенным рисом. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

3. Сырьё и продукты переработки для производства продукции общественного питания. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Билет № 14

1. Ассортимент блюд из яиц. Технология приготовления омлета натурального запечённого. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

2. Ассортимент блюд из отварного мяса. Технология приготовления и подачи говядины отварной с соусом красным. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

3. Механическое оборудование. Виды. Правила эксплуатации механического оборудования.

Билет № 15

1. Ассортимент блюд и гарниров из макаронных изделий. Технология приготовления макарон с маслом. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

2. Ассортимент блюд из мяса тушеного. Технология приготовления и подачи гуляша из свинины с пюре гороховым. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

3. Тепловое оборудование. Виды. Правила эксплуатации теплового оборудования.

Билет № 16

1. Ассортимент блюд из вязких каш. Технология приготовления биточков рисовых с соусом брусничным. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

2. Технология приготовления рубленой массы из мяса. Ассортимент полуфабрикатов из рубленой массы. Требования к качеству массы и изделий. Условия и сроки хранения. Технология приготовления и подачи бифштекса рубленого с яйцом с картофелем жареным. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

3. Холодильное оборудование. Виды. Правила эксплуатации холодильного оборудования.

Билет № 17

1. Технология приготовления каши молочной манной жидкой. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

2. Фарш яблочный. Способы и технология приготовления, кулинарное использование. Условия и сроки хранения.

3. Сборник рецептов, содержание, правила пользования

Билет № 18

1. Тепловая кулинарная обработка. Классификация. Способы. Изменения, происходящие с продуктами при тепловой обработке.

2. Ассортимент холодных напитков. Технология приготовления напитка апельсинового. Требования к качеству. Правила и температура подачи. Условия и сроки хранения.

3. Фарш капустный. Технология приготовления. Требования к качеству. Кулинарное использование. Условия и сроки хранения.

Билет № 19

1. Общие правила варки каш. Технология приготовления каши гречневой рассыпчатой. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

2. Фарш картофельный. Технология приготовления. Кулинарное использование. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

3. Классификация холодных блюд и закусок. Виды и ассортимент бутербродов. Технология приготовления открытых бутербродов с маслом селёдочным. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

**Задания для практической квалификационной работы
квалификационного экзамена**

Билет № 1

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории «Учебная кухня ресторана»

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

Приготовить следующие блюда и напитки:

1. Котлеты мясные
2. Каша гречневая рассыпчатая
3. Компот из свежих яблок

Билет № 2

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории «Учебная кухня ресторана»

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

Приготовить следующие блюда и напитки:

1. Суп картофельный с рыбой
2. Блинчики, фаршированные творогом со сметаной
3. Компот из сухофруктов

Билет № 3

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории «Учебная кухня ресторана»

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

Приготовить следующие блюда и напитки:

1. Суп молочный с вермишелью
2. Тефтели мясные
3. Капуста тушеная

Билет № 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории «Учебная кухня ресторана»

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

Приготовить следующие блюда и напитки:

1. Гуляш из говядины
2. Каша перловая рассыпчатая
3. Кисель из клюквы

Билет № 5

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории «Учебная кухня ресторана»

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

Приготовить следующие блюда и напитки:

1. Суп картофельный с мясными фрикадельками
2. Печень жареная с луком
3. Чай с молоком

Билет № 6

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории «Учебная кухня ресторана»

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

Приготовить следующие блюда и напитки:

1. Курица отварная
2. Рис припущенный
3. Кисель из брусники

Билет № 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории «Учебная кухня ресторана»

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

Приготовить следующие блюда:

1. Суп - лапша домашняя с курицей
2. Запеканка картофельная с овощами
3. Соус грибной

Билет № 8

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории «Учебная кухня ресторана»

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

Приготовить следующие блюда и напитки:

1. Суп - лапша домашняя с грибами
2. Зразы картофельные со сметаной
3. Напиток апельсиновый

Билет № 9

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории «Учебная кухня ресторана»

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

Приготовить следующие блюда и напитки:

1. Окрошка овощная
2. Жаркое по-домашнему
3. Напиток из кураги

Билет № 10

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории «Учебная кухня ресторана»

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

Приготовить следующие блюда:

1. Щи из свежей капусты с картофелем
2. Печень по-строгановски
3. Картофель отварной с маслом

Билет № 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории «Учебная кухня ресторана»

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

Приготовить следующие блюда и напитки:

1. Винегрет овощной
2. Суп картофельный с рисовой крупой
3. Чай с лимоном

Билет № 12

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории «Учебная кухня ресторана»

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

Приготовить следующие блюда и напитки:

1. Сельдь с луком
2. Азу.
3. Напиток лимонный

Билет № 13

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории «Учебная кухня ресторана»

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

Приготовить следующие блюда и напитки:

1. Салат мясной
2. Каша молочная пшеничная вязкая
3. Компот из чернослива, кураги, изюма

Билет № 14

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории «Учебная кухняресторана»

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

Приготовить следующие блюда и напитки:

1. Щи из квашеной капусты с картофелем
2. Плов из свинины
3. Кофе чёрный

Билет № 15

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории «Учебная кухняресторана»

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

Приготовить следующие блюда и закуски:

1. Салат из зеленого лука с яйцом
2. Тефтели мясные (2 вариант)
3. Макароны отварные с маслом

Билет № 16

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории «Учебная кухняресторана»

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

Приготовить следующие блюда и закуски:

1. Салат из белокачанной капусты
2. Суп картофельный с горохом
3. Жаркое по - домашнему

Билет № 17

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории «Учебная кухняресторана»

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

Приготовить следующие блюда:

1. Рассольник домашний
2. Биточки рисовые
3. Соус абрикосовый

Билет № 18

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории «Учебная кухняресторана»

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

Приготовить следующие блюда и напитки:

1. Салат из свёклы с черносливом
2. Вареники ленивые
3. Какао на молоке

Билет № 19

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории «Учебная кухняресторана»

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

Приготовить следующие блюда и напитки:

1. Суп рисовый с мясом
2. Запеканка из творога со сметаной
3. Напиток из шиповника

Билет № 20

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории «Учебная кухняресторана»

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

Приготовить следующие блюда и напитки:

1. Оладьи из печени
2. Картофель в молоке
3. Компот из апельсинов

Билет № 21

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории «Учебная кухняресторана»

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

Приготовить следующие блюда и напитки:

1. Рыба, запечённая по-русски
2. Оладьи со сметаной
3. Напиток из брусники

Билет № 22

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории «Учебная кухняресторана»

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

Приготовить следующие блюда и напитки:

1. Биточки рыбные
2. Котлеты картофельные
3. Кисель молочный

Билет № 23

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории «Учебная кухня ресторана»

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

Приготовить следующие блюда и напитки:

1. Салат из моркови с сыром
2. Пельмени с рыбой
3. Напиток из клюквы

Билет № 24

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории «Учебная кухня ресторана»

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

Приготовить следующие блюда и напитки:

1. Салат из свежих огурцов
2. Вареники с картофелем
3. Желе из концентрата